



IT
N7Q2Y
CE

MOZZARELLA PER PIZZA IN ACQUA

La mozzarella per pizza in acqua è un formaggio a pasta filata dura di consistenza elastica. Ideale per la farcitura di prodotti per la ristorazione e per la cucina.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	263Kcal/1097Kj
Grassi:	17,30 g
di cui acidi grassi saturi	12,10 g
Carboidrati:	1,70 g
di cui zuccheri	1,20 g
Proteine:	25,20 g
Sale:	1,45 g

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA Formaggio a pasta filata dura	
Ingredienti: Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico.	
Shelf life: 15 gg a confezione integra.	
Conservazione: in frigo +4° C	
Confezionamento: vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
Paesi di mungitura: Paesi UE/ Paese di trasformazione: Italia	
Allergeni: latte	
Caratteristiche microbiologiche e chimiche	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
M0917	300g	Vaschetta 300g	1pz	4 Confez. per cartone	13 cartoni a strato, 10 strati	8032644507913	Libero servizio
M0493	250g 300g	Vaschetta 3000g	12pz 10pz	1 Confez. per telaio	10 telai a strato, 12 strati	8032644500358	Gastronomia



IT
N7Q2Y
CE

MOZZARELLA PER PIZZA IN ACQUA

La mozzarella per pizza in acqua è un formaggio a pasta filata dura di consistenza elastica. Ideale per la farcitura di prodotti per la ristorazione e per la cucina.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	263Kcal/1097Kj
Grassi:	17,30 g
di cui acidi grassi saturi	12,10 g
Carboidrati:	1,70 g
di cui zuccheri	1,20 g
Proteine:	25,20 g
Sale:	1,45 g

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA Formaggio a pasta filata dura	
Ingredienti: Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico.	
Shelf life: 20 gg a confezione integra.	
Conservazione: in frigo +4° C	
Confezionamento: vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
Paesi di mungitura: Paesi UE/ Paese di trasformazione: Italia	
Allergeni: latte	
Caratteristiche microbiologiche e chimiche	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
M0917	300g	Vaschetta 300g	1pz	4 Confez. per cartone	13 cartoni a strato, 10 strati	8032644507913	Libero servizio
M0493	250g 300g	Vaschetta 3000g	12pz 10pz	1 Confez. per telaio	10 telai a strato, 12 strati	8032644500358	Gastronomia